



‘아르헨티나 와인의 고향 멘도자의 지표’

핀카스 샤르도네

Fincas Chardonnay

지역	아르헨티나 > 멘도자 > 우코 밸리		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	10~13℃		
테이스팅 노트	잘 익은 붉은 사과향과 꿀, 계피의 향까지 갖춘 다채로운 아로마를 자랑한다. 리 숙성을 9개월동안 진행하여 구운 빵과 같은 풍미가 더해져 복합미가 뛰어나다. 입안에서 다시 한번 폭발적인 달콤한 과일향과 상큼한 산도가 잘 어우러진 풍부한 바디감을 느낄 수 있다. 마지막까지 부드럽게 이어지는 긴 여운이 기분이 좋다.		



제품설명



트라피체의 약 130여년 동안 이룩한 모든 노하우로 완성된 와인이다. 험준한 안데스 산맥에 펼쳐진 광활한 재배지 중에서도 해발고도 900~1200m 사이의 프리미엄 포도밭에서 자란 평균수령 약 25년된 포도나무 열매로 만들어진다. 보다 섬세한 과정을 통해 완성된 핀카스를 위해 트라피체는 '아르헨티나 와인의 고향 멘도자' 지역의 고지도를 이용 동양적인 색채로 표현하여 핀카스 레이블을 창조하였다. 핀카스는 '더 웨스턴 조션 호텔'의 블라인드 테이스팅을 통해 아르헨티나 와인 중 최초로 2013 전사 하우스 와인으로 선정된 바 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.